

THE GRISWOLD MANUFACTURING CO.

Cable Address
"GRISWOLD" Erie
Iron Age Code on page 8

ESTABLISHED 1865
Erie, Pa., U. S. A.

Other Codes Used
ABC 5th and 6th Editions
Bentley's

Manufacturers of Kitchen Utensils and Household Specialties

CAST ALUMINUM
COOKING UTENSILS
CAST IRON COOKING
UTENSILS
WAFFLE IRONS
FLUE DAMPERS

FOOD CHOPPERS
GAS HOT PLATES
PORTABLE OVENS
GAS REFLECTOR
HEATERS



TRADE MARK

Griswold Products

Griswold products have been made for over fifty-five years. Only the best materials obtainable are used and the most skilled workmen employed. This policy has earned for the Company's products a reputation for high quality and satisfactory service, not only in the United States, but also in the many other countries where they have been introduced.

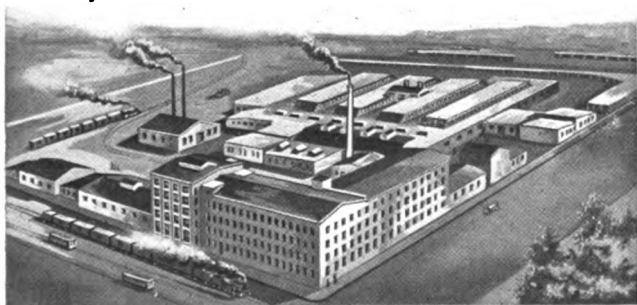


Fig. 1. The Griswold Factory

Correspondence

Correspondence is solicited with dealers and others interested in kitchen and household specialties. Complete illustrated catalogues and price lists will be sent upon request.

Export Shipments

This Company is in an excellent position for delivering export shipments directly to steamer. Its factory is located in the heart of the greatest industrial section of the United States, served by numerous main line railways.

All goods for export are specially packed. Danger of breakage is practically eliminated, as each piece is packed with great care.

Cast Aluminum Cooking Utensils

The Griswold line of pure cast aluminum ware includes utensils for every cooking purpose. Their many advantages over other utensils make them ideal for kitchen service. They are cast in one piece, bright, light in weight, and do not flake or wear off. They conduct heat more readily and retain it longer than others. They do not contain nor form any of the poisonous substances found in tin, copper or enameled ware. They have no joints, seams or rivets. Food cooked in them does not burn or scorch readily. They are economical because of their long life. They require little effort to keep them clean and shining.



Fig. 2. Aluminum Coffee Pot

Coffee Pots and Tea Pots—

Plain pattern is made in four capacities, 1, 2, 3, and 4 qt. (0.9 1.9 2.8 3.8 l.). The Colonial pot has a delicately scalloped body and a thumb-pressure lifting lid. Colonial coffee pots are made in 3-, 4-, and 6-pt. (1.4 1.9 and 2.8 l.) capacities and the Colonial tea pots in 2-, 3-, and 4-pt. (0.9 1.4

1.9 l.) capacities. They have non-heating wood handles. Code words, coffee pot: SILAT; tea pot: SILIZ.

Coffee Percolators—Are made in 2-, 3-, and 4½-pt. (0.9 1.4 and 1.9 l.) capacities. Their pumping action is simple and quick. Code word: SITAL.

Tea Kettles—Are made with extra large bottoms. The lids are attached to the kettles and swing to either side. The "Safety First" kettle is a new and unique type. It can be filled under any faucet without steam burning the hand. Sizes: Regular (Fig. 3) and Colonial patterns, 4 to 16 pt. (1.9 to 7.6 l.); "The Rapid"



Fig. 3. Flat Bottom Aluminum Tea Kettle

pattern, 3½ to 16 pt. (1.6 to 7.6 l.); "Safety First" pattern, 12 pt. (5.3 l.). Code words, regular pattern: SALAB; Colonial pattern: SALOR; "The Rapid" pattern: SALEC; "Safety First" pattern: SALID.

Skillets—Are made in shallow and regular patterns, lipped for convenience in emptying. Sizes: Shallow pattern, 9 to 12½ in. (229 to 312 mm.) in diameter; regular pattern (Fig. 4) 6 to 13¼ in. (152 to 337 mm.) in diameter. Code words, shallow pattern: KETEL; regular pattern: KETAR.



Fig. 4. Aluminum Skillet

Omelet Fry Pans (French Pattern)—Are made in 5 sizes: 6½-, 7½-, 9½-, 10¼-, and 11¼-in. (165 191 241 260 286 mm.) diameter, lipped for convenience in emptying. Code word: KESUG.

Water Pitchers—Are made in two types: No. 165 for household use and No. 172 for hotel use; capacity of each type, 2½ qt. (2.4 l.). Code words, No. 165: KEBOM; No. 172: KEBUN.



Fig. 5. Aluminum Griddle With Wood Handle

Griddles—Cast aluminum griddles give the most satisfactory service, requiring no greasing after the first use. They are made oblong and circular. The oblong griddle is regularly furnished with lug handles but can be had with bail handle at extra cost. Sizes: 16½ x 7¼, 19 x 8½, 21 x 9½, and 24½ x 12½ in. (419 x 184 483 x 216 533 x 244 and 610 x 318 mm.). Code word: KEBAP.

Round griddles are furnished with wood handles in 7½-, 8-, 9-, 10½-, and 11½-in. (181 203 229 264 and 286 mm.) sizes and with bail handles in 10-, 11½- and 13½-in. (254 287 and 349 mm.) sizes. Code words, wood handle: KESID; bail handle: KESEC.

Casseroles—Are made in 2-, 3-, and 4-pt. (0,9 1,4 and 1,9 l.) capacities. Code word: CASIR.



Fig. 6. Aluminum Double Boiler

Double Boilers—Boil food without danger of burning. They have a broad, solid base. Sections may be used singly or combined, as illustrated. The lid fits both sections. Made in four capacities: 1-, 2-, 3- and 4-qt. (0,95 1,9 2,8 and 3,8 l.). Code words, plain pattern: CASUT; Colonial pattern: CASAV.



Fig. 7. Aluminum Berlin Sauce Pan

Berlin Sauce Pans and Boilers—Are suited for boiling, stewing, etc. Their practical shape, sturdy construction and general usefulness make them very popular. The sauce pans are furnished with either lug handles or wood handle. The boilers have bail handle with wood grip. Both styles of sauce pans and boilers are made in the following capacities: 2½-, 4-, 5-, 6-, 7-, and 10-qt. (2,4 3,8 4,8 5,7 6,6 and 9,5 l.). Code words, sauce pans: DEPI; boilers: DEPOT.

Lipped Sauce Pans—Have sloping, straight sides, with wood handle. They are made in 2-, 3-, and 4-qt. (1,9 2,8 and 3,8 l.) capacities. Code word: VICUV. Buffet sauce pans are shallower, with vertical sides, and are made in 2- and 3-pt. (0,9 and 1,4 l.) capacities. Code word: VICOT.



Fig. 8. Aluminum Maslin Kettle

Maslin Kettles—Are suited for boiling and stewing, and especially for preserving. They have rounded bottom, lip,

tilting lug and bail handle. They are made in the following capacities: 4, 6, 8, 12, 16, 20 and 24 qt. (3,8 5,7 7,6 11-15 19 and 23 l.). Code word: ZIZAS.

Roasters or Dutch Ovens—Are made in 2½-, 3½-, 5-, 6-, 8-, and 12-qt. (2,4 3,3 7,6 and 11 l.) capacities. They give excellent results in roasting and baking. Code word: BOXUS. Oval-Roasters have flat bottom and high dome cast covers. Sizes: 8 x 12, 9½ x 14 and 11 x 15½ in. (203 x 305 235 x 356 and 279 x 400 mm.). Code word: BOXAT.



Fig. 9. Aluminum Individual Cake Pans

Cake and Muffin Pans—Are made in a variety of styles, for muffins, corn or wheat sticks, pop-overs, etc.

Covers—All boilers, sauce pans and maslin kettles, may be had with or without covers.

Extra Finished Iron Hollow Ware

These utensils are of the finest quality throughout. The choice grade of iron used makes possible their highly polished finish. To preserve this finish, each piece is vaporized with a transparent anti-rust preparation which prevents the formation of rust from finger marks or atmospheric changes. These utensils improve with age, constant use merely serving to season them.



Fig. 10. Cast Iron Skillet

Skillets—Are made with iron or wood handles and with two lips for pouring. Sizes: Regular pattern 6 to 15½ in. (152 to 387 mm.) in diameter, 1¼ to 2¼ in. (32 to 57 mm.) deep; extra deep pattern, 11, 12 and 12½ in. (279 305 and 312 mm.) diameter, 3 in. (76 mm.) deep; "Victor" pattern, 9½, 10, and 11 in. (241 254 and 279 mm.) diameter, 1½, 1¾, and 1½ in. (41 44 and 48 mm.) deep. Code words, regular pattern: TITOP; extra deep pattern: TITUR; "Victor" pattern: TITAS.



Fig. 11. Cast Iron Skillet Griddle

The Skillet Griddle—Is suitable for use as either skillet or griddle. It has iron handle and is made 9½, 10½, 11½ and 12½ in. (237 262 287 and 313 mm.) in diameter. Code word: TITIV.

A special export type of this utensil has peg legs and long cast iron handle or lugs. Code word: TOPOZ.

Griddles—Are made with iron or wood handles in 7½-, 8-, 9½-, 10½-, and 11½-in. (184 232 267 and 292 mm.) diameters and with bail handle in 10½-, 11½-, 13½-, and 15½-in. (257 292 349 and 394 mm.) diameters. Also made oblong and oval. Code words, wood handle: DOCAS; bail handle: DOCET; oblong: DUCIV; oval: DOCOZ.

The gas or vapor stove griddle is equipped with hollow base which distributes heat evenly under griddle. Code word: DOCUB.

Bowls—Used for deep-fat frying or boiling. "Scotch" type is shallower than "Yankee" type. Sizes: "Scotch" type, 3 to 7 qt. (2,8 to 6,6 l.); "Yankee" type, 4½ to 8½ qt. (4,3 to 8,0 l.). Code words, "Scotch" type: CATOC; "Yankee" type: CATUD.

"Tite-Top" Basters or Improved Dutch Ovens—Are ideal for roasting. Joint between body and cover is carefully ground, preventing escape of steam. Inside of cover is equipped with self-basting rings. Bail is self-locking. Sizes 2½ to 20½ qt. (2,4 to 19,4 l.). Code word: POPUB.



Fig. 12. Cast Iron
"Scotch" Bowl



Fig. 13. "Tite-Top" Baster

Kettles—Are made in a variety of patterns: maslin, with rounded bottom; flat bottomed; low type, with sloping surface, concave bottom, and peg legs; regular type, similar to low type, but higher; eccentric, with pit bottom. All kettles have bail handle and tilting ring.

Eccentric Bulged Pots—Have pit for use with coal or wood stove. They have bail handle and tilting ring. Code word: GASET.

Roasters and Dutch Ovens with Legs—Are made round and oblong. They have steam-tight covers and are used for roasting, baking, boiling and frying. Sizes: 4 to 20½ qt. (3,8 to 19,4 l.). Code words, round: GASIS; oblong: GASOR.

Sad Iron Heaters—Made 10 in. (254 mm.) diameter round, and 10½ in. (257 mm.) square. Code words, round: CUTEV; square: CUTIT.

Handled Cake Pans—Have integral cast iron hand'es. They are made in three patterns—apple cake, Danish cake, and "Plett". Capacity 7 cakes. Code words, apple cake: CUSOL; Danish cake: DUSUK; "Plett": CURAJ.



Fig. 14. Cast Iron Muffin Pan

Muffin Pans—Are used for baking small individual cakes. They are made in a variety of patterns for cakes of different shapes and sizes.

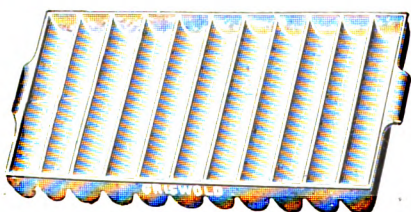


Fig. 15. Individual Bread Pan

Individual Bread Pans—Are made in two styles: No. 22 for eleven loaves 7½ x 1½ in. (181 x 29 mm.) each, and No. 26 for six loaves 6¼ x 1½ in. (159 x 41 mm.) each. Code words, No. 22: GASAN; No. 26: GANAS.



Fig. 16. "American" Waffle Iron

Waffle Irons

Griswold waffle irons are widely known for their unsurpassed waffles. They are made in a large variety of sizes, from the small household iron to the large four-iron, 12-cake equipment for restaurant use.

"American" Pattern—Sets close to the fire; for use on coal or wood stoves. Code word: HOTAP.



Fig. 17. "Deep Ring" Waffle Iron

"Deep Ring" Pattern—Or high pattern, for use over gas or vapor flame. Code word: HOTER.

Stove, Waffle Iron and Griddle

This is a combination gas stove and waffle iron or gas stove and griddle. The stove frame is of heavy steel and has japanned feet and trimmings. It is equipped for gas tube connections. The burners have individual valves.

No. 130 stove has three burners and can be equipped with No. 13 waffle iron or 18 x 13½-in. (457 x 343 mm.) griddle. Code word: HOTIS. No. 140 stove has four burners and can be equipped with No. 14 waffle iron or 22 x 13½-in. (558 x 343 mm.) griddle. Code word: HOTOT.

These stoves are sold complete, or the stove, griddle or waffle iron may be had separately. In ordering or inquiring specify whether for natural or manufactured gas.

"American" Flue Dampers

"American" flue dampers are practical and are easily and quickly installed. The patented reversible feature on sizes from 4 to 8 in. (102 to 203 mm.) inclusive, allows the spindle to be put in the plate from either side. Plates are made open, for general use, or solid for hot air pipes.

Dampers are furnished with nickel handle unless wood handle is specially ordered. Furnace sizes are equipped with cast spindle and japanned handle.



Fig. 18. "American" Flue Damper
with Reversible Feature

Griswold Food Choppers

Griswold food choppers are simple, strong and durable. The contact of the close fitting scroll and the internal knife-edged ribs causes the food to be partly cut before passing through the knives. The choppers are especially large, giving increased capacity. All parts are interchangeable. Each chopper is equipped with four knives, from coarse to fine, made of special steel, milled true on both sides, giving a perfect cutting surface. All cast parts are smooth and well tinned. Made in capacities of from 1¼ to 3½ lb. (0,8 to 1,6 kg.) per minute. Code word: GAREM.

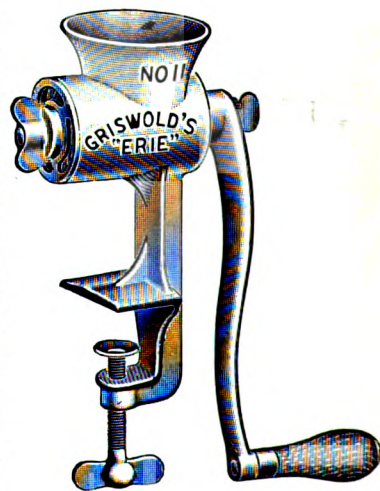


Fig. 19. Griswold Food Chopper

Combination Meat and Food Choppers

These machines embody the latest improvements in both meat choppers and food choppers. They have open face, discharge freely and are easily cleaned.

Each chopper is equipped with 3 steel plates—coarse, medium and fine—and a four-bladed knife. Knives and plates

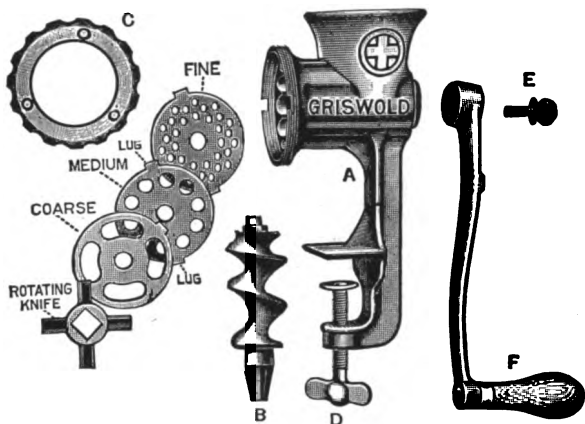


Fig. 20. Combination Chopper and Parts

A—body; B—scroll; C—ring; D—clamp screw; E—thumbscrew; F—crank

are made from special steel and are reversible and self-sharpening. All cast parts are doubly coated with pure block tin.

These choppers are made in various sizes and in two styles. Nos. 1110, 1111, 1112, and 1113 are clamped to the table by means of a thumb screw. Code word: HOMAV. Nos. 1122 and 1123 have a base attached to the table permanently into which the cutter fits and is locked by means of a thumb screw. Code word: HOMEZ. Made in capacities of from 2½ to 4 lb. (1.1 to 1.8 kg.) per minute.

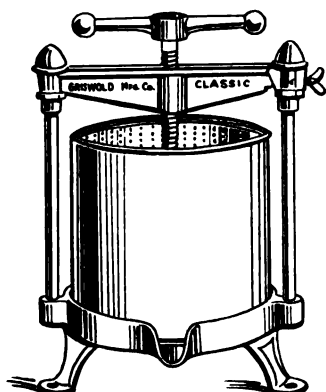


Fig. 21. Fruit and Lard Press

Fruit and Lard Presses

These presses are very heavy and strong. All parts subject to strain are made of steel. The cylinders are of heavy tin. All parts have a coating of pure block tin. Capacities: 2, 4, and 10 qt. (1.9, 3.8 and 9.5 l.). Code word: DUTOB.

Cast Iron Post Boxes

These boxes have weatherproof flap covering the receiving slot. They are 6 in. (152 mm.) wide x 12 in. (305 mm.) high. Made in two styles: No. 3, 3 in. (76 mm.) deep, richly embossed; No. 4, 2¾ in. (70 mm.) deep, plain. Both styles have japanned and gold finish. Code words, No. 3: DUTUZ; No. 4: DUTAB.



Fig. 22. No. 3 Post Box

Tobacco Cutters

These cutters are extra strong, finely finished, have tempered steel knives and are fully guaranteed.

They are made in two styles: No. 3 with 4½-in. (114 mm.) opening, 1¾ in. (41 mm.) high and No. 4 with 3½-in. (92 mm.) opening, 1½ in. (38 mm.) high. Code words, No. 3: LAFID; No. 4: LAGIL.

Gas Hot Plates

Griswold hot plates embody many improvements not found in other plates. The No. 500 series and No. 1000 series are furnished with either cast or drilled burners, and lever or needle valves, except the No. 1001, which has a slip hose connection. Other series have drilled burners and are supplied with either needle or lever valves. These plates are equipped for the use of natural or artificial gas. Finished plain or nicked, the No. 500 series excepted.

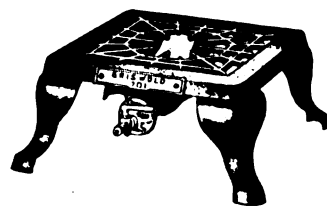


Fig. 23. No. 701B One-Burner Gas Hot Plate

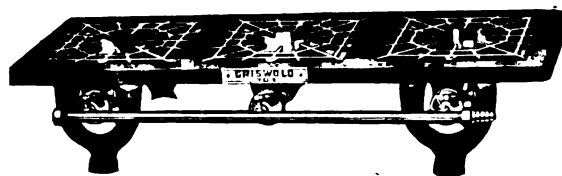


Fig. 24. No. 703B Three-Burner Gas Hot Plate

When ordering or making inquiries, give the city gas pressure and specify whether natural or manufactured gas is used.

"Bolo" Portable Ovens (Patented)

The "Bolo" is a combination oven for use with gas, gasoline, alcohol or oil stoves. It is equipped with a removable flue plate by means of which it can be changed in two seconds from a big oven to a little oven. Time and gas required for baking are reduced to half.

Slow and fast baking can be done at the same time. These ovens are full tin lined and equipped with electrically welded racks and non-heating wood handles. Bottom plates are of heavy gauge iron. Hinges and corner pieces are nickel-plated.

These ovens are shipped set-up, ready for gas connection; furnished with either solid or glass door.



Fig. 25. "Bolo" Oven with Glass Door

Gas Reflector Heaters

Griswold gas reflector heaters have been on the market for many years and are well known for their economy of gas and their ability to produce a strong heat in a few moments.

These heaters have a polished steel case with copper reflector back and sides and nickel trimmings. They are fitted with flue connection and heavy wire guard. The burner is fitted with lava tips set in cement, and develops an illuminating flame. Burner pipe is held in place by a casting bolted in, and will not turn from the correct position. Valve has adjustable control, an exclusive feature of these heaters. It combines a ¼-in. (6 mm.) pipe connection with hose nipple.

Griswold heaters are delivered set-up, ready for connecting. Made in sizes from 18¾ x 8¾ x 7¾ in. (476 x 210 x 184 mm.) to 24½ x 27¼ x 8¾ in. (622 x 692 x 222 mm.). Code word: LAFAB.

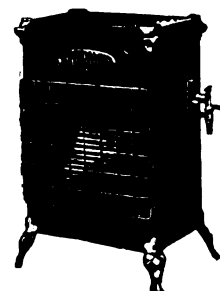


Fig. 26. Gas Reflector Heater

FABRICANTES DE BATERIA DE COCINA Y DE ESPECIALIDADES PARA EL HOGAR

Fabricación Griswold

La reputación mundial de los productos Griswold se debe exclusivamente a la excelencia de los materiales y obra de mano empleados. La perfección que han alcanzado esos productos es el resultado de cincuenta y cinco años de práctica activa y bien dirigida.

Embarques para la Exportación

La envidiable situación de la compañía le permite hacer los embarques para el extranjero con suma prontitud y economía. La fábrica está situada en el corazón del centro fabril de los Estados Unidos y está servida por varias de las líneas ferroviarias más importantes del país.

Utensilios de Cocina de Aluminio Fundido

Entre los utensilios de aluminio fundido se incluyen artículos para todos los usos imaginables y las muchas ventajas que tienen sobre los utensilios corrientes del mercado, les hacen muy apropiados para el hogar. Están fundidos de una pieza, son ligeros, brillantes y no se "saltan" o desgastan.

Cafeteras y Teteras—El modelo sencillo se hace en cuatro capacidades, a saber: 1, 2, 3 y 4 cuartos* (0,9 1,9 2,8 y 3,8 litros). La tetera "Colonial" es de forma elegante y está provista de una tapa que funciona por presión del pulgar. Las cafeteras "Colonial" se hacen en capacidades de 3, 4 y 6 pintas* (1,4 1,9 y 2,8 litros) y las teteras "Colonial" se hacen en capacidades de 2, 3 y 4 pintas (0,9 1,4 1,9 litros). Están provistas de mango de madera aislante del calor.

Coladores y Cafeteras—Se hacen en capacidades de 2, 3 y 4½ pintas (0,9 1,4 y 1,9 litros).

Marmitas—Las marmitas se hacen con fondo ancho y la tapa no puede caerse cuando la marmita está en uso. Tamaños corrientes (fig. 3), y modelo "Colonial" en capacidades de 4 a 16 pintas (1,9 a 7 litros). El modelo "The Rapid" se hace en capacidades de 3½ a 16 pintas (1,6 a 7,6 litros).

Sartenes Pequeñas—Se hacen en modelos bajos y corrientes y con pico para el vaciado. Tamaños, modelo bajo, de 9 a 12¾ pulgs. (229 a 312 mm.) de diámetro; el modelo corriente (fig. 4) es de 6 a 13¾ pulgs. (152 a 337 mm.) de diámetro.

Jarros para el Agua—Se hacen de dos tipos: el No. 165, para uso en el hogar y el No. 172 para hoteles; capacidades de capa tipo, 2¼ cuartos (2,4 litros).

Cacerolas—Se hacen para capacidades de 2, 3 y 4 pintas (0,9 1,4 y 1,9 litros).

Marmita de Doble Camara—Estas marmitas, fig. 6, hierven los alimentos sin peligro de quemarlos. Se hacen en cuatro capacidades: 1, 2, 3 y 4 pintas (1,9 2,8 y 3,8 litros).

Ollas Maslin y Calderos—Son apropiadas para hervir, estofar, etc., y su forma práctica y excelente construcción les hace sumamente populares y útiles. Las ollas se suministran con mango de hierro o de mandera. Ambos estilos de ollas y calderos se hacen en las siguientes capacidades: 2½, 4, 5, 6, 7 y 10 cuartos (2,4 3,8 5,7 6,6 y 9,5 litros).

Ollas con Pico—Estas ollas tienen sus lados rectos o formando cono y están provistas de asas de madera. Se hacen en capacidades de 2, 3 y 4 cuartos (1,9 2,8 y 3,8 litros). Las ollas para el uso en el comedor son más bajas, con lados verticales y se hacen en capacidades de 2 y 3 pintas (0,9 y 1,4 litros).

Marmitas Maslin—Este tipo de marmita es apropiado para hervir, estofar y muy especialmente para preparar conservas alimenticias. Tienen fondo redondo, asa, pico y orejas para el vaciado. Se hacen en los siguientes tamaños 4, 6, 8, 12, 16, 20 y 24 cuartos (3,8 5,7 7,6 11 15 16 y 23 litros).

Moldes para Tortas—Se hacen en una variedad de estilos y para toda clase de tortas y bizcochos, etc.

Utensilios de Cocina de Calidad Superior

Estos artículos están hechos del mejor hierro procurable y su superficie es lisa y bien acabada. Con el fin de conservar este acabado, cada pieza está tratada al vapor con un compuesto que previene la corrosión.

Sartenes—Se hacen con mango de madera o de hierro y con dos picos para el vaciado. Tamaño, modelo corriente, 6 a 15¾ pulgs. (152 x 387 mm.) de diámetro y 1¼ a 2¼ pulgs. de profundidad (32 a 57 mm.). El modelo "extra-hondo" se hace de 11, 12 y 12¾ pulgs. (279, 305 y 312 mm.) de diámetro por 3 pulgs. (76 mm.) de profundidad. El modelo "Victor" se hace en diámetro de 9½, 10 y 11 pulgs. (241, 254 y 279 mm.) y de 1½, 1¾ y 1¾ pulgs. (41, 44 y 48 mm.) de profundidad.

Tazones—Estos se usan para freír con grasa o para hervir. El tipo "Escocés" es más bajo que el tipo "Yankee." Tamaños: tipo "Escocés," 3 a 7 cuartos (2,8 a 6,6 litros). Tipo "Yankee," 4½ a 8½ cuartos (4,3 a 8 litros).

Marmitas Holandesas Perfeccionadas—Son excelentes para asar. La tapa ajusta exactamente para impedir el escape del vapor. El interior de la cubierta está provisto de anillos auto-punzantes. Tamaños: 2½ a 20¼ cuartos (2,4 a 19,4 litros).

Marmitas—Se fabrican en una variedad de modelos: maslin, fondo redondo, fondo plano, modelo bajo, fondo cóncavo y con patas. Todas las marmitas tienen asas y argolla para vaciarlas.

Marmitas Excentricas de Fondo Redondo—Estas marmitas tienen fondo para estufas de carbón o leña. Tienen también asa y argolla para vaciarlas.

Hornos y Marmitas Holandesas con Patas—Se hacen redondas y oblongas y están provistas de tapas herméticas al vapor y se usan para asar, cocer, hervir y freír. Tamaños: 4¼ a 20¼ cuartos (4,3 a 19,4 litros).

Calentadores para Planchas—Se hacen redondos de 10 pulgs. (254 mm.) de diámetro y cuadrados de 10½ pulgs. (267 mm.).

Moldes con Mango para Pasteles—Los tres modelos que se fabrican están provisto de un mango de hierro fundido.

Moldes para Barquillos—Se usan para cocer tortas especiales. Estos moldes se hacen en una variedad de modelos y tamaños.

* N. del T.—Un cuarto (quart) es una medida americana de volumen para fluidos equivalentes a 0,946398 de litro.

Una pinta (pint) es la mitad del cuarto.

Moldes para Pan—Se hacen en dos estilos: El No. 22 para once hogazas de 7½ x 1½ pulgs. (181 x 29 mm.) y el No. 26 para seis hogazas de 6¼ x 1½ pulgs. (159 x 51 mm.) cada una.

Moldes para Barquillos

Estos moldes son bien conocidos por la excelencia de los barquillos que en ellos pueden confeccionarse. Se fabrican en una variedad de tamaños, apropiados para el hogar y para establecimientos comerciales.

El Modelo "American"—Este tipo de molde puede colocarse en contacto directo con el fuego ya se trate de cocina a carbón o leña.

El Modelo "Deep Ring"—Este modelo, fig. 17, puede usarse en cocina de gas u otros medios de calefacción.

Cocinilla y Moldes para Barquillos

Este aparato es una combinación de cocina de gas y de molde para hacer barquillos. Los mecheros tienen válvulas independientes y están provistos de conexión para la tubería de alimentación.

Registros de Tiro "American"

Los registros "American" para la regulación del tiro (fig. 18) son de construcción práctica y de instalación fácil y rápida. Un detalle exclusivo consiste en que la llave de funcionamiento, puede instalarse por ambos lados del registro.

Picadoras de Alimentos "Erie"

Esta picadora, fig. 19, es fuerte, sencilla y durable. El contacto de la hélice de cortar desmenuza parcialmente los alimentos antes de pasar a las cuchillas. La tolva es grande y puede contener gran cantidad de alimentos. Las piezas son cambiables. Estas picadoras tienen cuatro cuchillas para la picadura fina a gruesa inclusive, son de acero especial y hechas siguiendo un principio científico que da a las cuchillas un filo uniforme y permanente. Las piezas fundidas están estañadas y bien acabadas.

Picadoras de Combinación para Carne y Alimentos

Estas máquinas, fig. 20, son el resultado de las últimas mejoras introducidas en aparatos de esta naturaleza.

Cada picadora está provista de tres cuchillas para el picado fino al grueso, además de la cuchilla con cuatro filos. Las cuchillas son de acero especial, reversibles y de afilado automático.

Prensas para Frutas y Mantecas

Estas prensas, fig. 21, son sumamente fuertes y pesadas. Todas las piezas están estañadas cuidadosamente. Capacidad 2, 4 y 6 cuartos (1,9 3,8 y 9,5 litros) por minuto.

Buzones de Hierro Fundido

Estos buzones, fig. 22, están contruidos para resistir los efectos atmosféricos y para proteger efectivamente el contenido. Se hacen de 6 pulgs. (152 mm.) de ancho por 12 pulgs. (305 mm.) de alto, y en dos estilos: el No. 3 está elegantemente acabado y el No. 4 es de construcción sencilla.

Parrillas

Las parrillas "Griswold," figs. 23 y 24, tienen muchas mejoras exclusivas, tales como los quemadores taladrados de una pieza y desmontables, los cuales se suministran con todos los tipos de parrillas, con excepción de las de construcción ordinaria.

FABRICANTES DE UTENSILLOS DE ALUMINIO E DE FERRO FUNDIDO, PARA COSINHA

Reguladores da Tiragem das Chaminés dos Forçes; Machinas para Moer Carne; Fogões a Gaz, Portateis ou não e Aquecedores a Gaz.

Embarques e Catalogos

Os nossos embarques são feitos com a mais cuidadosa atenção. Enviam-se gratis, a quem os pedir, os nossos catalogos illustrados acompanhados de preços.

Utensilios de Aluminio para Cosinha

O sortimento "Griswold" de utensilios de aluminio para cosinha comprehende todos os utensilios usados na arte culinaria. São fundidos numa só peça e pesam muito pouco. Esquentam-se com mais rapidez e mantem mais calor do que qualquer outra qualidade. São sem juntas, costuras ou arrebitos.

Bule para Café e Chá—De forma simples nos tamanhos de 1 a 4 quartilhos. O bule de tipo "Colonial" é muito artistico e sua tampa se levanta por meio de pressão. Os bules para café, deste typo, são nos tamanhos de 3 a 6 quartilhos. Não teem azas.

Cafeteiras—Nos tamanhos de 2 a 4 quartilhos e meio. De simples forma.

Chaleiras—De fundo largo e tampas presas. Um typo de muita acceitação tem sido o typo "Safety First." Estas chaleiras podem ser enchidas de agua quente sem perigo do operador queimar as mãos. Tamanhos de 4 a 16 quartilhos e nos modelos "Colonial" ou commum. As do typo "Safety First," 12 quartilhos.

Frigideiras—Em typos rasos ou regulares, com bicos para facilitar o derramamento do caldo. As frigideiras rasas são de 9" a 12¾" de diametro; as regulares (Fig. 4) de 6" a 13¾" de diametro.

Frigideiras (Modelo Francez)—Em cinco tamanhos de 6½" a 11½" de diametro, tendo bicos para maior conveniencia em se derramar o caldo.

Jarros para Agua—Em dois typos: No. 165 para serviços domesticos e No. 172 para pensões e hoteis. Cada jarro comportará 2½ quartilhos.

Torteiras—São fundidas, de aluminio e de muito bom serviço. Circulares ou rectangulares. As torteiras rectangulares são de azas. Com açulas custam um pouco mais. Tamanhos de 16½" por 7¼" a 24½" por 12½".

Cassarolas—Tamanhos: 2, 3 e 4 quartilhos.

Panellas para Banho Maria—São de secções, podendo essas serem usados independentemente. A tampa serve para ambas as secções. Nos tamanhos de 1 a 4 quartilhos.

Panellas e Caldeirões para Caldo—Para cosinhar, fazer ensopados, etc. São muito populares devido ao seu formato pratico e forte construção. As panellas são ou de aza ou de cabo de madeira: os caldeirões são de alça com um pegador de madeira. Estes dois estylos de panellas e caldeirões são de 2½ a 10 quartilhos.

Panellas de Bico para Caldo—São direitas, com bico. Tamanhos de 2 a 4 quartilhos. As panellas de Buffet são sempre mais fundas, com as paredes verticaes e de 2 a 3 quartilhos.

Caldeirões—Para ferver, ensopar e fazer conservas, de fundo chato, alças arqueadas e cabo. De 4 a 24 quartilhos.

Assadeiras ou Fornos Holandazes—De 2½ a 12 quartilhos. As assadeiras ovas são de fundo chato e tampa alta e de 8" x 12" a 11" a 15¼".

Panellas e Frigideiras para Bolos—De varios estylos e diversas qualidades de bolos.

Utensilios de Ferro com Acabamento Extra

São da melhor qualidade. Estes utensilios, a medida que ficam velho adquirem mais valor.

Frigideiras—Com cabos de ferro ou madeira, com dois bicos para facilitar o escoamento da gordura. Tamanhos: modelos regulares, de 6" a 15¼" de diametro, 1¼" a 2¼" de fundo. Modelos mais fundos: 11" a 12¾" de diametro, 3" de fundo: modelo "Victor," 9½" a 11" de diametro, 1½" a 1¾" de fundo.

Frigideira Torteira—Podendo usar-se tanto como frigideira como torteira, com cabo de ferro. Diametros de 9½" a 12½". O modelo para exportação tem tambem pernas ou cabo de ferro.

Torteira—Com cabo de madeira. Diametro de 7¼" a 15¼". Tambem de formatos oblongos e ovas. A torteira para gaz ou vapor tem a base chata para facilitar a distribuição do calor.

Cassarola—Para frigar continuamente ou cosinhar. O typo "Scotch" é mais fundo do que o "Yankee." De 4½ a 8½ quartilhos.

"Tite-Top" Basters ou Forno Holandaz Melhorado—A união entre o corpo e a tampa é cuidadosamente feita de modo a evitar escapamento de vapor. A tampa interna tem furos para facilitar a passagem da gordura. Tampa que se fecha automaticamente. De 2½ a 20½ quartilhos.

Caldeirão—Feito em varios modelos, com fundo redondo e chato. Typo baixo, com as paredes um tanto verticaes, fundo concavo, com pernas: typy regular, semelhante ao typy baixo, porem mais alto: excentrico, com o fundo em buracos. Todos os caldeirões são de alça com um anel ao lado para facilitar tiral-os do fogo.

Caldeirões Excentricos—Para serem usados tanto em fogão a carvão como a lenha. Alça e argola.

Assadeiras com Pernas—Feitas em forma redonda e oblonga. São de tampas justas, sendo usadas para assar, frigar e cosinhar. Tamanhos: 4½ a 20½ quartilhos.

Aquecedor de Ferro—De 10" de diametro, redondos e de 10½", quadrados.

Formas para Bolos, com Cabo—De cabo de ferro fazendo parte do corpo da forma. Feitos em tres modelos. Capacidade para 7 bolos.

Formas Separadas para Bolos—Para assar bolos, feitas em diferentes estylos e para variados tamanhos de bolos.

Formas para Pão—De dois estylos diversos: No. 22 para 11 pães cada uma, de 7½" x 1½" e No. 26 para seis pães, cada uma de 6¼" x 1½".

Fogão para Fritar

Uma combinação de fogão e chapa de ferro para frigar. O corpo do fogão é de ferro, tendo os pés bruidos. Os encanamentos da chamma são de valvulas individuais. O fogão No. 180 tem tres chammas, podendo receber a chapa de ferro No. 13 de 17" x 13½". Estes fogões são vendidos completos ou separadamente. Ao fazerem os pedidos, especificar sempre si o gaz é natural ou artificial.

Reguladores da Tiragem do Fogão "American"

Muito praticos e facilmente installados. Teem o cabo nikelado ou podem ter o cabo de madeira, se assim desejarem.

Machinas para Moer Alimento "Griswold"

Ests machinas são simples e de grande duração. Cortam o alimento muito bem.

Machinas Combinada para Moer Carne e Alimento

Estas machinas (Fig. 20) comprehendem os ultimos melhoramentos tanto em machinas de moer alimentos como carne.

Prensas para Fructas e Toucinho

Fortes e pesadas. O cylindro é de estanho endurecido.

Caixas Postaes, Forjadas

Caixas protegidas contra a agua. De varias dimensões.

Fogões a Gaz

Os fogões "Griswold" abrangem muitos melhoramentos não encontrados em outros do mesmo modelo.

Forno "Bolo" Portatil (Patenteado)

Com este forno se pode usar tanto gaz como gasolina ou alchool. Estes fornos são estanhados, munidos de prateleiras e mão de madeira. Portas solidas de metal ou de vidro.

Aquecedores Reflectores a Gaz

Os aquecedores a gaz "Griswold" produzem grande quantidade de calor em pouco tempo.

Picadores de Fumo

Fortes, de aço resistente, de facas temperadas e em dois estylos.

USTENSILES DE CUISINE ET ARTICLES DE MENAGE

Spécialités

Ustensiles de Cuisine en Aluminium Fondu, Ustensiles de Cuisine en Fonte, Gaufriers, Registres de Fourneaux, Hachoirs Mécaniques, Fourneaux à Gaz, Fours Transportables, Radiateurs à Gaz. Produits Griswold

La marque "Griswold" existe depuis plus de cinquante-cinq ans. Les produits "Griswold" sont fabriqués avec les meilleures matières qu'il soit possible de se procurer et par des ouvriers très expérimentés.

La figure 1 représente l'usine Griswold.

Service d'Exportation

Toutes les marchandises destinées à l'exportation sont emballées d'une façon spéciale et la casse est presque entièrement éliminée, grâce aux soins apportés à cette opération.

Ustensiles de Cuisine en Aluminium Fondu

La série d'articles en aluminium fondu "Griswold" comprend tous les ustensiles nécessaires pour la cuisine. Ces articles présentent, sur d'autres similaires, de nombreux avantages qui leur permettent d'assurer un service idéal. Ils sont très résistants et ils ne s'écaillent, ni ne s'usent; ils sont coulés d'une seule pièce et ne comportent ni soudures, ni joints agrafés, ni rivets. Ils conduisent mieux la chaleur et la retiennent plus longtemps que les ustensiles d'autres genres et ne contiennent, ni ne forment aucun produit vénéneux.

Cafetières et Théières—Le modèle colonial porte d'élégants godrons et une oreille permet de soulever le couvercle par la simple pression du pouce. Elles ont une poignée isolante en bois.

Percolateurs—Dans ces appareils, le café est infusé d'une façon simple et rapide par aspiration.

Bouilloires à Thé—Le fond de ces bouilloires est très large et le couvercle ne peut tomber lorsqu'on se sert de la bouilloire. Le modèle "Safety First" est nouveau et très remarquable, ou peut le remplir sous un robinet quelconque sans que la vapeur ne vienne brûler la main.

Sauteuses et Cocottes—Les sauteuses se font en deux modèles: bas et ordinaire; elles ont des bords qui permettent de les vider facilement.

Poêles à Omelette (Modèle Français)—Ces poêles ont un bec qui permet de les vider facilement.

Brocs—Les brocs se font en deux modèles, pour habitations et pour hôtels.

Plaques à Crêpes—Ces plaques à crêpes, en aluminium (Fig. 5), donnent le service le plus satisfaisant et n'exigent pas de graissage après leur premier emploi. Elles se font de forme ronde ou rectangulaire.

Casserolles à Bain-Marie—Ces casserolles (fig. 6) permettent de faire cuire les aliments sans danger de les brûler, elles ont un fond large et solide et les deux parties dont elles se composent peuvent être employées ensemble ou séparément, le couvercle s'adapte sur chacune d'elles.

Casserolles et Marmites "Berlin"—Ces ustensiles conviennent pour faire bouillir, faire des ragouts etc. Les casserolles (fig. 7) sont fournies avec oreilles ou manche en bois; les marmites ont une anse avec poignée en bois.

Marmites "Maslin"—Ces marmites (fig. 8) conviennent pour faire bouillir, faire des ragouts et surtout pour faire des conserves; elles sont pourvues d'un anneau basculeur et d'une anse.

Marmites Rôtissoires—Ces ustensiles qu'on appelle encore "four hollandais" sont excellents pour rôtir et pour cuire la pâtisserie.

Moules à Biscuits—Ces moules (fig. 9) se font en formes variées pour toutes sortes de biscuits.

Couvercles—Tous les ustensiles tels que: bouilloires, casserolles, etc., peuvent être fournis avec ou sans couvercle.

Ustensiles en Fonte Polie

Ces ustensiles sont de tout premier choix, la qualité de la matière employée dans leur fabrication permet de leur donner un fin poli. Ces ustensiles s'améliorent avec le temps, et l'usage ne fait qu'augmenter leurs qualités.

Poêles—Ces poêles (fig. 10) ont une queue en fer ou un manche en bois et deux bords.

Poêles à Crêpes—Ces poêles (fig. 11) peuvent être employés pour la cuisine ou la pâtisserie; elles ont une queue en fer.

Plaques à Crêpes—Ces plaques à crêpes se font rondes avec queue en fer ou manche en bois. Elles se font aussi de forme rectangulaire ou ovale.

Chaudrons Sphériques—Employés pour faire la friture à la graisse ou pour faire bouillir (fig. 12).

Marmite-Rôtissoire "Tite-Top" (Four Hollandais Perfectionné)—Ces appareils (fig. 13) sont parfaits pour faire rôtir. La partie sur laquelle repose le couvercle est soigneusement meulée, ce qui donne une fermeture hermétique et empêche la vapeur de s'échapper. L'intérieur du couvercle porte des rebords circulaires qui retiennent la vapeur condensée et la font retomber uniformément sur le rôti. L'anse se maintient seule dans la position verticale.

Marmites—Les marmites se font en modèles variés, elles ont toutes une anse et un anneau basculeur.

Marmites-Rôtissoires (Fours Hollandais) à Pieds—Forme circulaire ou ovale; le couvercle ne laisse pas passer la vapeur.

Plateaux "Sad" pour Chauffer les Fers à Repasser—Ces plateaux sont de forme ronde ou carrée.

Poêles à Gâteaux à Queue—Ces poêles peuvent cuire 7 gâteaux à la fois, la queue et la poêle sont d'une seule pièce. Elles se font en trois modèles.

Moules à Petits Gâteaux—Ces moules (fig. 14) s'emploient pour cuire des petits gâteaux séparés. Ils se font en modèles variés.

Moules à Petits Pains—Ces moules (fig. 15) se font en deux modèles. Gaufriers

Les gaufriers "Griswold" sont universellement connus pour la qualité insurpassable des gaufres qu'ils permettent de faire. Ils se font en une grande variété de tailles, depuis les gaufriers ordinaires de ménage jusqu'aux grands gaufriers de restaurant.

Dans le modèle "American" pour chauffage au charbon ou au bois, le fer est maintenu très près du feu. Le modèle "Deep Ring" (fig. 17), convient pour le chauffage au gaz ou à la vapeur.

Fourneau à Gaz, Gaufrier et Plaque à Crêpes Combinés—Le bâti du fourneau est en acier très solide; il est monté sur pieds et l'ensemble est verni ou laqué japonais. Un raccord permet de le fixer à un conduit à gaz et chaque brûleur est pourvu d'un robinet indépendant. Le fourneau No. 130 possède trois brûleurs.

Ces fourneaux se vendent complets, ou chacune des trois parties séparément. Dans les commandes ou demandes de renseignements, prière de spécifier si on emploie du gaz naturel ou fabriqué.

Registres de Fourneaux "American"

Les registres "American" (fig. 18) sont pratiques et se posent facilement et rapidement. Le dispositif de réversibilité qui se trouve sur les registres des tailles entre 4 et 8 pouces (102 et 203 mm.) inclus permet de placer la tige d'un côté ou de l'autre de la plaque.

Hachoirs Alimentaires Mécaniques "Erie"

Ces hachoirs (fig. 19) sont simples, solides et durables. L'ajustage précis de la vis sans fin contre les nervures tranchantes du cylindre permet à celles-ci de couper partiellement les aliments, avant qu'ils ne passent à travers les couteaux.

Hache-Viande et Hachoirs Alimentaires Combinés

Ces machines (fig. 20) comportent tous les derniers perfectionnements; elles ont une large face de sortie qui permet aux matières de s'échapper librement et elles sont faciles à nettoyer.

Chaque machine est pourvue de trois plaques en acier pour hachage grossier, moyen ou fin, et d'un couteau à quatre lames.

La figure 20 représente un hachoir combiné ainsi que les pièces détachées.

Presses à Fruits et à Graisse

Ces presses (fig. 21) sont fortes et solides, toutes les pièces qui travaillent sont en acier et les cylindres sont en fer blanc épais; toutes les pièces sont recouvertes d'une couche d'étain pur.

Boîtes aux Lettres en Fonte

Ces boîtes aux lettres (fig. 22) ont un couvercle qui recouvre l'ouverture et protège la boîte contre les intempéries.

Machines à Couper le Tabac

Ces machines sont très robustes et très bien finies; elles ont les lames en acier trempé et sont complètement garanties. Elles se font en deux modèles: No. 3 et No. 4.

Fourneaux à Gaz

Les fourneaux à gaz "Griswold" (figs. 23 et 24) comportent de nombreux perfectionnements que l'on ne trouve sur aucun modèle d'autre marque. Tous les fourneaux, sauf les séries No. 1000 et No. 500 sont pourvus de robinets à pointeau ou à levier et de prises d'air réglables.

Four Transportable Breveté "Bolo"

Le "Bolo" (fig. 25) est un four indépendant qui peut être monté sur un fourneau à gaz, à essence, à alcool ou à pétrole. Il est complètement doublé de fer blanc et pourvu de glissières soudées à l'électricité ainsi que de poignées en bois et d'une porte pleine ou vitrée.

Radiateurs à Gaz

Les radiateurs à gaz "Griswold" (fig. 26) sont bien connus pour leur économie et leur rapidité de chauffage. L'enveloppe de ces radiateurs est en tôle d'acier polie, avec réflecteur de chaleur en cuivre s'étendant sur le fond et sur les côtés, les ferrures sont nickelées.

КУХОННАЯ ПОСУДА И ДОМАШНЯЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.

Литая алюминиевая кухонная посуда. Посуда из чугуна. Вафельницы и жаровни. Одушины для печей. Машины-рубилки для пищи. Переносная печь. Газовая отражательная печь.

Изделия Грисвольда.

Изделия Грисвольда изготавливаются уже более пятидесяти лет из лучших материалов и наиболее опытными рабочими и приобрели, поэтому, общепризнанную репутацию высокого качества.

Фиг. 1. Завод Компании Грисвольд.

Корреспонденция.

Всём запросам будет уделено самое серьезное внимание. Полные иллюстрированные каталоги с ценами высылаются по желанию.

Всё изделия упаковываются самым тщательным образом. Литая алюминиевая кухонная посуда.

Посуда Грисвольд отливается из чистого алюминия и предназначается для разнообразных кухонных надобностей. Она хорошо проводит тепло и не содержит и не образует никаких вредных примесей, находящихся в оловянной, медной или эмалированной посуде. Она не имеет соединений, швов или заклепок. Пища в ней не пригорает. Она требует лишь небольшого ухода для содержания её чистой и блестящей.

Кофейники и чайники.—Простые модели (фиг. 2) изготавливаются четырех емкостей 1, 2, и 4 кварты (0,9; 1,9; 2,8; и 3,8 литра). Колониальный тип имеет изящные узоры. Колониальные кофейники изготавливаются в 3, 4 и 6 пинты (1,4; 1,9 и 2,8 литра) и колониальные чайники в 2, 3 и 4 пинты (0,9; 1,4 и 1,9 литра). Слова кода—для кофейника: SILAT; для чайника: SILIZ.

Чайники большие (фиг. 3) изготавливаются с особенно большим дном. Чайник «Безопасный» может быть наполнен под любым давлением без ожога паром руки. Размеры: регулярная и колониальная модели от 4 до 16 пинты (1,9 до 7,6

лит.); модель «Быстрая», 3½ до 16 пинты (1,6 до 7,6 лит.); «Безопасная», 12 пинты (5,3 лит.). Слова кода—регулярная модель: SALAB; колониальная модель: SALOR; «Быстрая» модель: SALEC; «Безопасная» модель: SALID.

Сковороды. Низкая модель (фиг. 5), от 9 до 12½ дм. в диаметре; обычная модель (фиг. 4) от 6 до 13¼ дм. в диаметре. Слова кода—низкая модель: KETEL; обычная модель: KETAR.

Двойные котелки (фиг. 6). Котелки могут употребляться отдельно или вместе, как это показано на иллюстрации. Крышка подходит к обоим котелкам. Изготавливаются четырех емкостей: 1, 2, 3 и 4 кварты (0,9 1,9 2,8 и 3,8 лит.). Слова кода—простая модель: CASUT; колониальная модель: CASAV.

Кастрилы для соуса и котелки Берлин (фиг. 7). Они изготавливаются следующих размеров: 2½, 4, 5, 6, 7 и 10 кварты (2,4; 3,8; 4,8; 5,7; 6,6 и 9,5 лит.). Слова кода—кастрилы для соуса: DEPIE; котелки: DEPIOT.

Котелки для разных целей (фиг. 8). Изготавливаются следующих размеров: 4, 6, 8, 12, 16, 20 и 24 кварты (3, 8; 5,7; 7,6; 11; 15; 19 и 23 литра). Слова кода: ZIZAS.

Чугунные кухонные принадлежности с особой отделкой.

Выбор лучшего качества чугуна делает возможным тщательную полировку нашей посуды. Для предохранения этой отделки, каждое изделие подвергается действию особого прозрачного состава, предупреждающего образование ржавчины.

Кастрилы (фиг. 10). Изготавливаются: обычная модель от 6 до 15¼ дм. в диаметре, от 1¼ до 2¼ дм. глубины; особенно глубокая модель 11, 12, и 12¾ дм. в диаметре и 3 дм. глубины; модель «Виктор» 9½, 10 и 11 дм. в диаметре, 1¾, 1¾ и 1¾ дм. глубины. Слова кода—обычная модель: TITOP; особенно глубокая модель: TITUR; модель «Виктор»: TITAS.

Сковороды (фиг. 11). Изготавливаются 7¼, 8, 9½, 10½, 11½, 13¼ и 15½ дм. диаметром. Делаются удлиненными и овальными. Слова кода—с деревянной ручкой: DOCAS; с дуговой ручкой: DOCET; удлиненные: DUCIV; овальные: DOCOZ.

Миски. Шотландский тип (фиг. 12)—ниже, чем «Янки». Емкость: Шотландский тип от 3 до 7 кварты (2,8 до 6,6 лит.); тип «Янки» от 4½ до 8½ кварты (4,3 до 8,0 литра). Слова кода—Шотландский: CATOC; тип «Янки»: CATUD.

Плотные-закрытые котелки (фиг. 13). Крышка плотно закрывается, устраняя всякую возможность утечки пара. Размеры: от 2½ до 20½ кварты (2,4—19,4 лит.). Слова кода: POPUV.

Формы для булочек (фиг. 14). Изготавливаются многих моделей для булок разных размеров и форм.

Формы для отдельных хлебов (фиг. 15). Изготавливаются 2-х типов—№ 22 для одиннадцати хлебов 7½ x 1½ дм. каждый и № 26 для шести хлебов 6¼ x 1½ дм. каждый. Слова кода № 22: GASAN; № 26: GANAS.

Вафельницы.

Вафельницы Грисвольд изготавливаются от небольших размеров для домашнего хозяйства и кончат комплектами в шесть вафельниц на 18 вафель для ресторанного употребления.

«Американская» модель (фиг. 16).—Вафельницы близки к огню; удобны для употребления в печах с угольным или древесным отоплением.

Модель «Глубокое Кольцо» (фиг. 17).—Высокая модель, для употребления на газовом пламени или пламени жидкого топлива.

Жаровня для вафель и жаровня с плитой. Жаровня № 130 имеет три горелки и может быть оборудована вафельницами № 13 или плитой 18 x 13½ дм. Слова кода: NOTIS. Жаровня № 140 имеет четыре горелки и может быть оборудована вафельницами № 14 или плитой 22 x 13½ дм. Слова кода: NOTOT.

Фиг. 18. «Американская» заслонка.

Кухонные рубилки «Эри» (фиг. 19).

Рубилки «Эри» просты, крепки и долговечны. Все части взаимозаменяемы. Каждая рубилка оборудована четырьмя ножами, для различной более или менее тщательной рубки.

Комбинированная мясорубка (фиг. 20).

Эта машина является последним усовершенствованием кухонных рубилок. Каждая рубилка оборудована тремя пластинчатыми ножами, предварительным, средним и окончательным, и одним ножом с четырьмя лезвиями. Эти ножи сделаны из специальной стали и взаимозаменяемы. Все отлитые части покрыты двойным слоем олова.

Пресса для выжимания фруктовых и других соков (фиг. 21).

Емкость: 2, 4 и 10 кварты (1,9; 3,8 и 9,5 лит.). Слова кода: DUTOV.

Фиг. 22. Чугунный почтовый ящик.

Газовый жаровни (фиг. 23 и 24).

При заказах или запросах нужно указывать давление в газовой сети и характер газа: натуральный или искусственный.

Фиг. 25. Переносная печь «Боло».

Фиг. 26. Газовая отражательная печь.